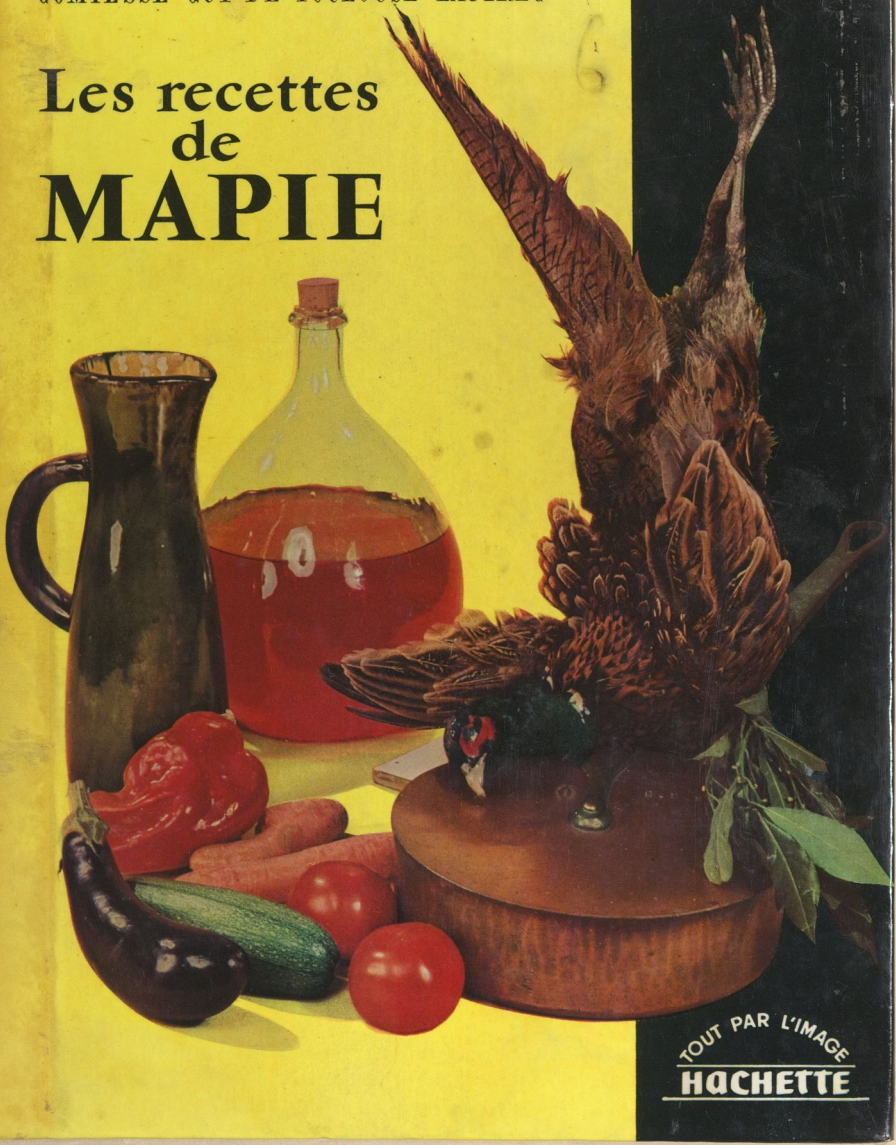
COMTESSE GUY DE TOULOUSE-LAUTREC

Les recettes de MAPIE



TOUT PAR L'IMAGE

HACHETTE

LES RECETTES
DE
MAPIE


Concert
BAL

COMTESSE GUY DE TOULOUSE-LAUTREC

LES RECETTES DE MAPIE

PHOTOGRAPHIES DE MAURICE CRESPI
DESSINS DE JEAN RESCHOFSKY

HACHETTE

“ A mes quatre enfants, mes quatre cobayes ”

Voici un petit livre qui n'est pas un manuel de cuisine : il ne contient que des recettes trouvées dans les livres de mes grand-mères — essayées et apprivoisées par moi — et d'autres qui sont de mon invention.

Il me semble, sans doute parce que je suis très gourmande, que la confection d'un plat nouveau est une joie réelle.

Mon but est de vous donner des possibilités de varier vos menus, d'ajouter de la fantaisie à la monotonie des repas.

En réalisant ces recettes, vous les modifierez peut-être, vous y ajouterez l'élément personnel qui fera d'elles vos recettes propres. Mais en les laissant telles que je vous les donne, je ne crois pas que vous serez déçues.

Bon appétit et à bientôt,

Mapie

HOMARD CARDINAL

l'art de la table

Rien n'est plus agréable que de recevoir, rien n'est plus joyeux ni, souvent, plus utile.

Recevoir et bien recevoir est possible à tous, car ce n'est pas l'argent dépensé qui assure le succès d'une réception — déjeuner, dîner ou cocktail — mais bien le soin, l'originalité, le goût avec lesquels elle aura été préparée.

Le poulet n'est pas nécessairement truffé, ni le champagne millésimé.

La nappe damassée et le surtout d'orchidées ont fait leur temps.

Lorsque l'on réalise qu'il y a des années et des années que l'on est maîtresse de maison, la tentation vient de faire profiter les nouvelles venues dans la « profession » de certaines expériences.

La première de toutes est qu'il est indispensable d'avoir une bonne table.

Bonne table ne signifie pas cuisine chère, elle signifie cuisine soignée et variée, saine parce que de bonne qualité.

La confection d'un menu offre certaines difficultés : il dépend entièrement des invités, de leurs goûts, de leur âge, de leur qualité et des relations que vous entretenez avec eux : il y a les « intimes » et les « autres ».

Il y a aussi des règles absolues.

Ne donnez jamais deux viandes rouges au même repas; pas plus d'ailleurs que deux plats ayant un fond de pâte : quiche et tarte, bouchées et millefeuilles, ramequins et profiteroles.

Si vous comptez servir un gratin de poisson, ne le faites pas suivre d'une blanquette : les deux sauces sont identiques de couleur. Il vaut d'ailleurs mieux ne pas servir deux plats en sauce au même repas.

Naturellement, pas deux farineux non plus : en entrée une timbale de macaronis et ensuite bifteck, purée de pommes de terre.

Les légumes et la viande devant être servis ensemble, réfléchissez et mariez-les heureusement à votre fantaisie ; le jambon chaud est toujours présenté avec des épinards, et les côtelettes de mouton avec des haricots verts. Pourquoi ne pas accompagner l'un d'une purée de champignons, l'autre de choux de Bruxelles par exemple ? Seulement la fantaisie s'arrête à la logique, elle ne va pas jusqu'à l'extravagance. Vous auriez tort de gâcher un camembert en en tartinant un morceau de pain d'épice ou de rendre atroce la crème au café parce que vous y avez ajouté du laurier en poudre.

le décor de la table

Il est plaisant de s'asseoir devant une table bien mise, et c'est là que votre goût et votre fantaisie peuvent s'en donner à cœur joie. Il est facile de trouver actuellement ces grands dessous d'assiettes en matière plastique rectangulaires, de couleur, sur lesquels tout le couvert se dispose. Utilisez-les pour le déjeuner, même si vous avez des amis.

Pour le dîner, mettez une nappe. Si vous la choisissez blanche, elle sera plus commode à laver, mais il y en a de très belles aux teintes unies. Les assiettes doivent être simples et d'un service facile à remplacer. Même si vous êtes soigneuses, vous n'éviterez pas d'en casser. Ayez des verres de jolie forme ; sur pied ils sont fragiles, mais pourtant !...

Essayez de faire une corbeille de table avec des légumes : vous serez étonnées de constater la beauté de l'effet produit. Tomates, artichauts, aubergines, choux-fleurs, endives, groupés avec goût, donneront un ton très personnel à votre couvert.

A l'époque, servez-vous aussi des fleurs des champs ou des fleurs bon marché qui s'offrent à vous en abon-

D. L. 1956-1 - I. 2405 - E. 4985

Imprimé en France par DRAEGER, Paris